

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2024 - blanc



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos ? Comme lui, il repose sur un sol de marnes calcaires riches en fossiles marins, les fameuses Exogyra Virgula, qui lui confèrent une droiture et une minéralité d'une intensité remarquable. Montée de Tonnerre incarne tout ce que le chardonnay septentrional peut offrir de plus racé, profondément marqué par ses origines kimméridgiennes.

Samuel exploite ici deux petites parcelles totalisant 60 ares : l'une sur le climat historique de Montée de Tonnerre, l'autre sur le Haut-Chapelot, voisin immédiat des vignes de Raveneau. Âgés d'une cinquantaine d'années, les ceps ont eu le temps de puiser dans ce terroir la dimension saline et pierreuse qui marque leur identité. Pour révéler ce profil, Samuel s'appuie sur un élevage de haute précision, associant environ un quart de demi-muids anciens et une majorité de cuves, sur quinze mois, qui préserve parfaitement la pureté et l'identité de ce cru d'exception.

La robe, d'un or assez clair, lumineuse sans ostentation, semble déjà porter en elle la densité minérale du vin. Dès le premier nez, le sol prend résolument la parole. On pense à une terre meuble et humide, à la glaise, à l'argile mouillée au bord d'un étang, puis à une roche calcaire patinée par l'eau. L'aération renforce encore cette sensation autour de nuances d'ardoise, de métal en fusion et d'une salinité déjà perceptible au nez. On imagine maintenant un bol rempli de coquillages et mollusques fraîchement ramassés, tant l'empreinte minérale et marine semble palpable.

Peu à peu, le bouquet s'adoucit. Quelques notes de bonbon au miel apparaissent, accompagnées de violette, de résine de pin et d'une réglisse liquide évoquant l'antésite. Une touche de clou de girofle annonce le registre épicé qui marquera profondément la bouche. Le fruit reste encore en retrait, comme incrusté dans la roche : on devine cependant l'abricot, la pêche jaune, la pêche de vigne et la mirabelle. Des herbes fines, autour de la menthe, de la coriandre et de la sauge, complètent un nez incroyablement profond, complexe bien qu'encore juvénile.

La bouche impressionne immédiatement par son ampleur et son volume. Ici, les épices occupent le devant de la scène, dans un registre particulièrement intense et difficile à décrire tant elles s'entremêlent à foison. On pense à différents piments, dont l'un possède la fraîcheur du piment d'Espelette, à une moutarde de Dijon bien relevée ou encore au wasabi ou au raifort. Cette énergie épicée pénètre profondément le fruit. La prune jaune domine, accompagnée d'une touche de Reine-Claude,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tandis qu'un jus de poire puissamment poivré et une compote de pomme pimentée donnent à la matière son caractère à la fois généreux et tonique. Quelques traces d'orange, elle aussi épicée et piquée d'un clou de girofle, prolongent cette fascinante imbrication entre fruit et épices.

Plus le vin respire, plus le terroir reprend ses droits. Après une longue aération, la sensation devient presque physique : on se retrouve cerné par de hautes murailles de calcaire truffées de fossiles marins. Cette force minérale donne au vin son architecture et canalise parfaitement son volume. La finale est magnifique, aussi intense et précise que parfaitement droite. Le vin avance avec une énergie souveraine, porté par une salinité affirmée qui évoque maintenant le sel gemme. L'allonge est considérable, et la persistance reste habitée de zestes d'agrumes, de sel et de cette touche d'ardoise qui accompagne la dégustation depuis les premiers instants. Un Montée de Tonnerre profondément tellurique, qui semble restituer jusque dans sa texture la géologie exceptionnelle du lieu qui l'a vu naître.

Dans sa jeunesse, sa puissance et son éclat feront merveille sur un sashimi de haut vol associant daurade, chinchard et saumon, accompagné de quelques makis de concombre et de radis. Mais sa structure appelle aussi la patience : après six ou sept années de cave, il sera un magnifique compagnon pour un bar en croûte de sel, servi avec quelques pommes vapeur et des épinards, ou une barbue à l'oseille. Un Brie de Meaux parfaitement affiné prolongera avec gourmandise cette rencontre entre profondeur, salinité et puissance minérale.

Un grand Montée de Tonnerre, profondément calcaire et d'une droiture impressionnante, construit pour traverser les années.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair et lumineux, sans ostentation, dont la densité minérale semble déjà perceptible dans l'éclat tranquille de la teinte.

Nez : Sol humide, glaise, ardoise et salinité marine ouvrent un bouquet profond. Violette, réglisse, clou de girofle, puis abricot, pêche et mirabelle incrustés dans la roche. Menthe et coriandre en soutien.

Bouche : Ample et puissante, dominée par des épices intenses : piments, moutarde, wasabi. Prune jaune, poire poivrée, orange épicée. Finale droite et magistrale, tendue par le calcaire, le sel gemme et des zestes d'agrumes persistants.

Accords mets-vins : Jeune, sur un sashimi de daurade, chinchard et saumon, avec makis de concombre et radis. - Plus tard, sur un bar en croûte de sel, une barbue à l'oseille ou un Brie de Meaux affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques